

CENACOLO

IL RISTORANTE ITALIANO

MENÚ DE GRUPOS



Por más de 1,000 años los secretos de la Divina Cucina Romagnola han sido preservados por las manos de la familia Amati, artesanos cuyo origen nos lleva a Novafeltria, un pintoresco municipio a 130 kilómetros al sureste de Boloña.

Gracias a su dedicación y exitoso esfuerzo por promover la exquisitez de la cultura italiana en México, nace Cenacolo, un restaurante que preserva la esencia de Novafeltria mediante sabores e historia, cautivando el corazón de mexicanos e italianos desde 1986.

Nos sentimos orgullosos de la dedicación y esmero en la elaboración de nuestras *Pastas Hechas a mano*, únicamente elaborada con la fuerza del hombre, cuchillo y rodillo, el resultado de este cuidadoso y exhaustivo ritual es una pasta de una calidad incomparable.

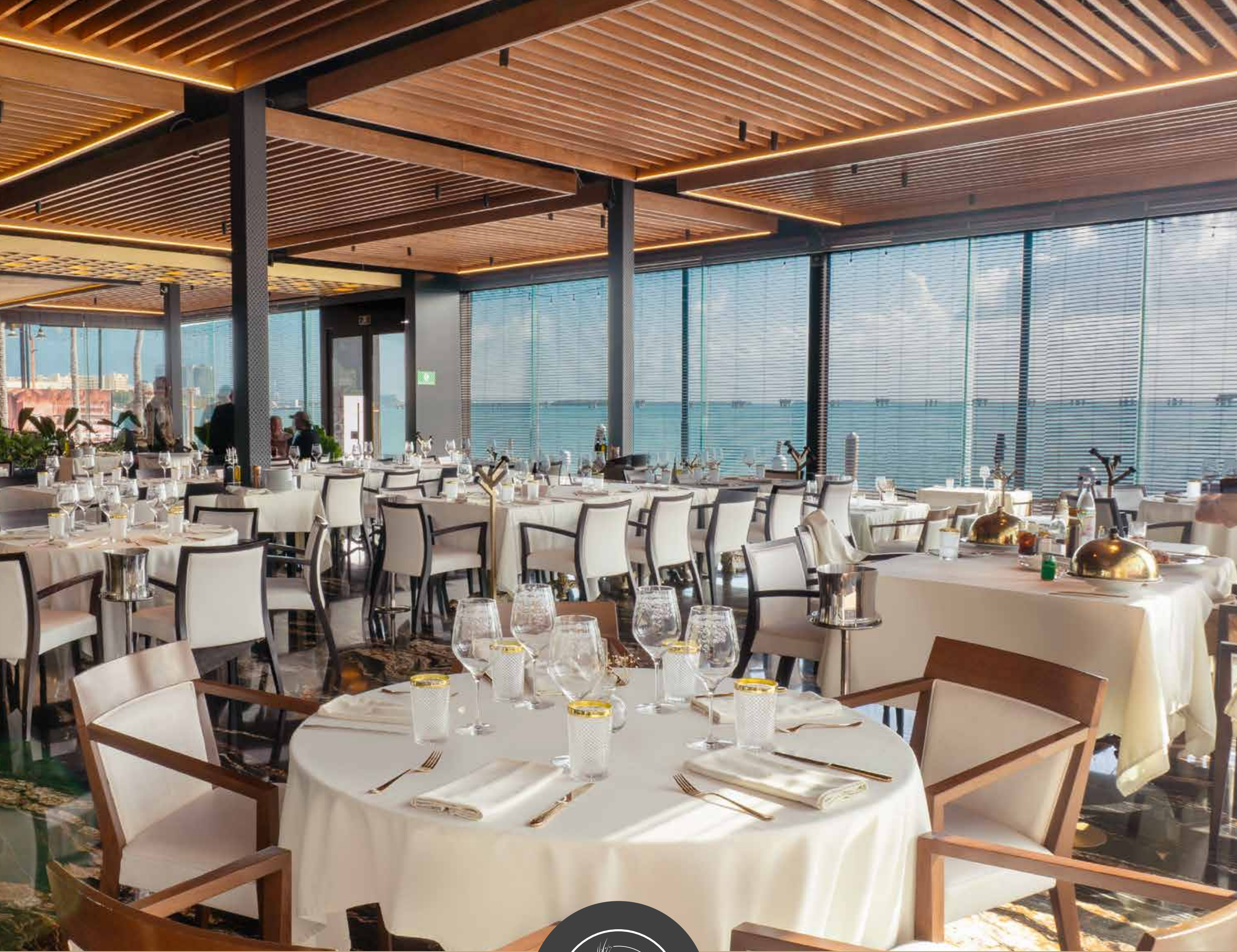
Cada vino pasa por un proceso de selección exhaustivo antes de formar parte de la cava de Cenacolo. Nuestros sommeliers los seleccionan a cata ciega y somos orgullosos de tener 100 de los mejores vinos italianos.



PLAZA LA ISLA



Reservado



PLAZA LA ISLA

CAPACIDAD SALA:

180 personas

HORARIO:

2:00 pm a 10:00 pm

TIPO DE COCINA:

Italiana tradicional (Romagnola)

CÓDIGO DE VESTIR:

Casual/Elegante

UBICACIÓN:

Blvd. Kukulcán Km 12.6, Centro comercial.

Contamos con servicio de transportación dentro de la plaza, disponible para adultos mayores, mujeres embarazadas y familias, tanto a la llegada como la salida.

Disfrute de la exclusividad total de Cenacolo con nuestro formato de buyout, disponible desde \$200,000 hasta \$350,000 MXN.*

BUY OUT: MÍNIMO 70 PAX MÁXIMO 180 PAX

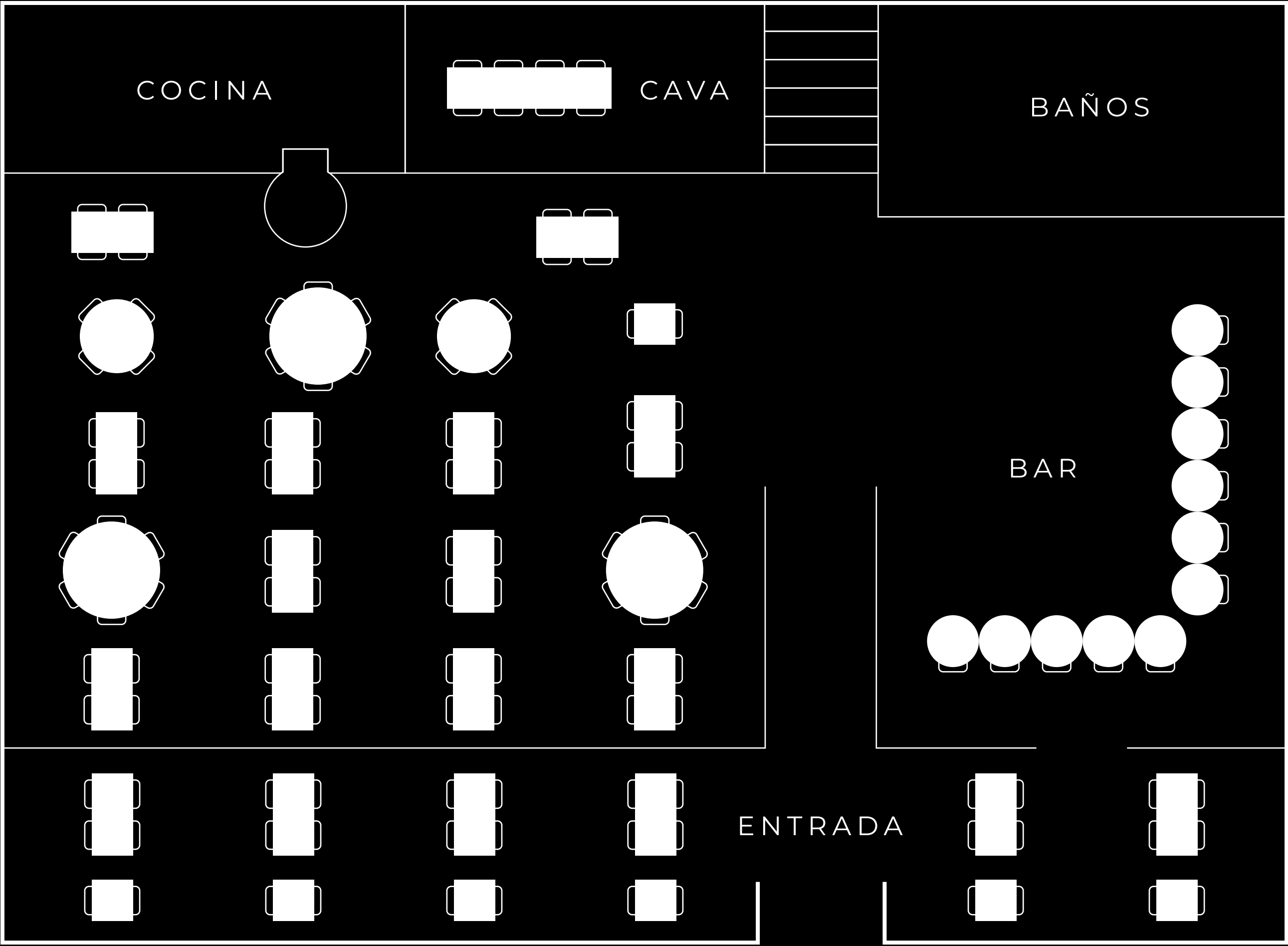
Disponibilidad de muelle al frente del restaurante, con vista a la Laguna Nichupté, ideal para recepciones, cocteles o momentos especiales enmarcados por impresionantes atardeceres.

Para la reservación de un área exclusiva, se requiere un consumo mínimo garantizado en alimentos y bebidas, el cual varía según el día de la semana y el horario.

*Sujeto a disponibilidad del restaurante.
El monto contratado se destina en su totalidad al consumo de alimentos y bebidas. Se aplicará un 18% de servicio.

**Solicita tu cotización.*

LAYOUT CENACOLO RESTAURANTE



*EL MONTAJE PUEDE VARIAR. FAVOR DE CONSULTAR CON SU COORDINADOR

MARINA PUERTO CANCÚN





MARINA PUERTO CANCÚN

CAPACIDAD SALÓN:

70 personas

CAPACIDAD TERRAZA:

60 personas

CAPACIDAD DECK:

20 personas

HORARIO:

1:30 pm a 10:00 pm

TIPO DE COCINA:

Italiana tradicional (Romagnola)

CÓDIGO DE VESTIR:

Casual/Elegante

UBICACIÓN:

Blvd. Kukulcán Km 1.5, Centro comercial.

BUY OUT: MÍNIMO 60 PAX MÁXIMO 150 PAX

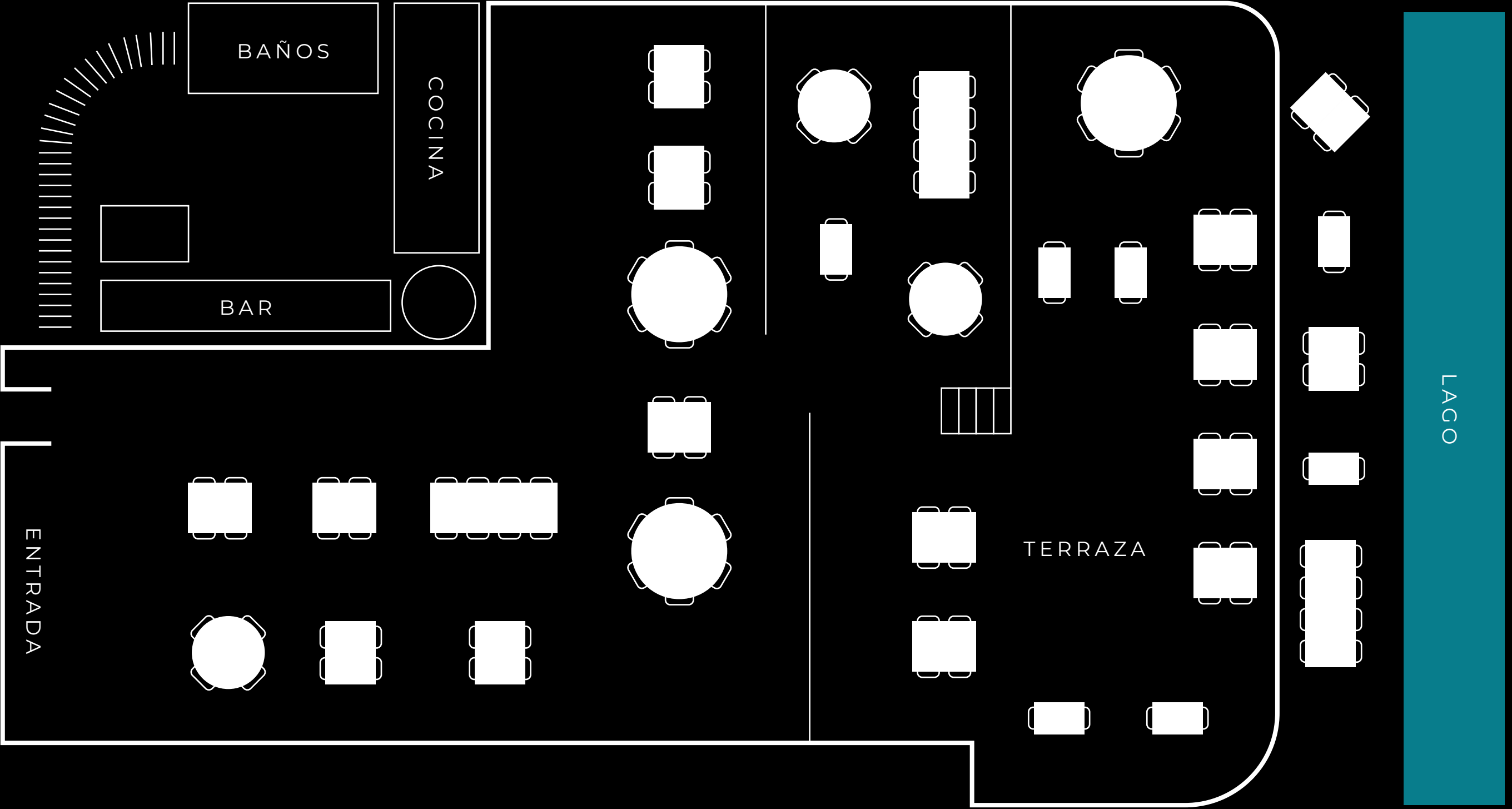
Disfrute de la exclusividad total de Cenacolo con nuestro formato de buyout, disponible desde 180,000 hasta \$380,000 MXN.*

Para la reservación de un área exclusiva, se requiere un consumo mínimo garantizado en alimentos y bebidas, el cual varía según el día de la semana y el horario.

*Sujeto a disponibilidad del restaurante.
El monto contratado se destina en su totalidad al consumo de alimentos y bebidas. Se aplicará un 18% de servicio.

**Solicita tu cotización.*

LAYOUT CENACOLO MARINA PUERTO CANCÚN



*EL MONTAJE PUEDE VARIAR. FAVOR DE CONSULTAR CON SU COORDINADOR





MENÚ DE GRUPOS I

ENTRADA *(A elegir)*

CARPACCIO DE CARNE A LA TRUFA

Con salsa de trufa de la casa, arúgula, rebanadas de cabeza de champiñón Portobello y escamas de queso Grana Padano.

CARPACCIO DE SALMÓN

SEGUNDO TIEMPO *(A elegir)*

LA FETTUCCINE BOLOGNESE

Hecha con la clásica receta casera, tan sencilla que solo lleva 8 horas de lenta preparación.

RAVIOLES “LOS CLÁSICOS”

Rellenos de queso Ricotta y espinaca, servidos en salsa de tomate con chícharos.

TAGLIOLINI ADRIATICO

POSTRE *(A elegir)*

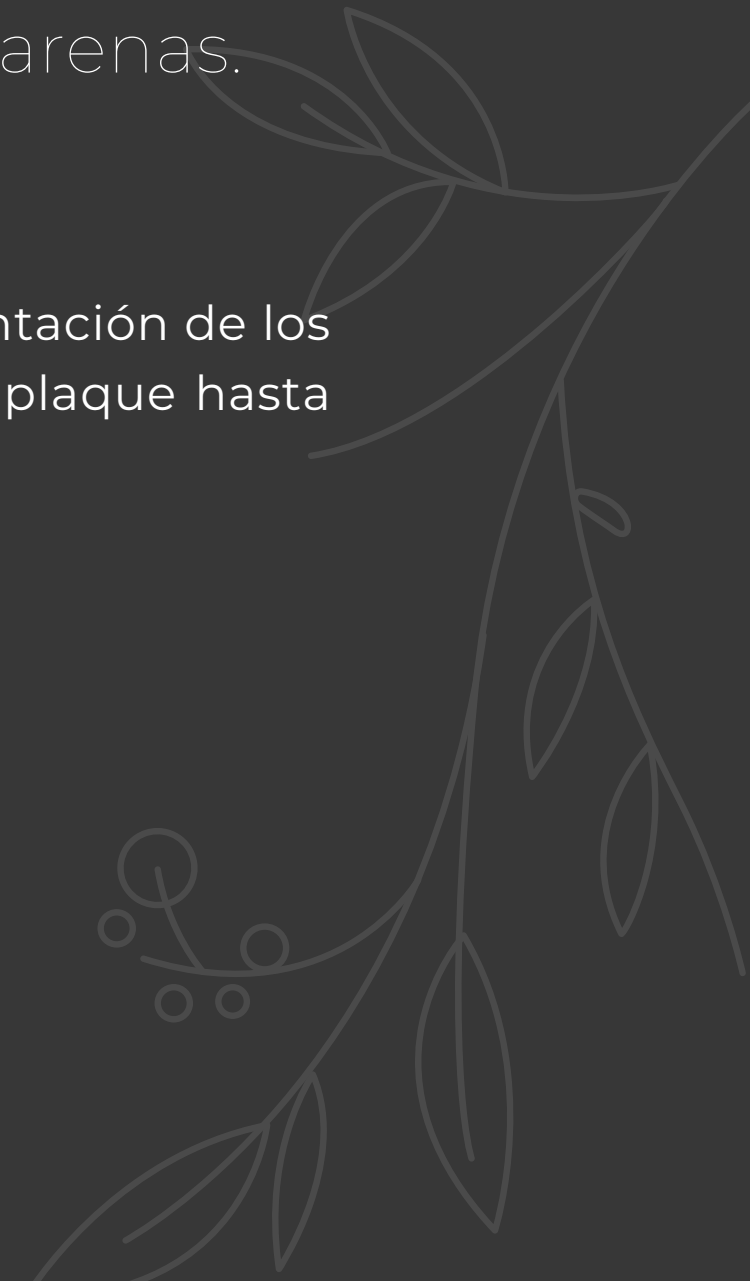
TIRAMISÚ

PANNACOTTA

Salsas a elegir: caramelo, chocolate, mango o amarenas.

PRECIO: \$1,100 MXN

Precio por persona | No incluye bebidas ni 18% de servicio | La presentación de los platillos puede variar según el número de personas | Incluye loza y plaque hasta 180 pax.





MENÚ DE GRUPOS II

ENTRADA *(A elegir)*

CALAMARES CORAZÓN DE CAMARÓN
AL BALSÁMICO

ENSALADA LA DEL CASALE

Lechugas mixtas, aguacate, pera, champinones, cebolla morada, tomate, uva, zanahoria, nuez pecana, queso Brie y Prosciutto crudo horneado, servidas con una vinagreta de frambuesa.

SEGUNDO TIEMPO *(A elegir)*

RISOTTO A LOS PORCINI CON
GORGONZOLA Y TRUFA

FILETE DE SALMÓN

Con Pomodorissima sobre una cama de espinacas y alcaparras salteadas.

GNOCCHI AL RAGU' DI PROSCIUTTO

Con nuestra salsa de carne a base de prosciutto.

POSTRE *(A elegir)*

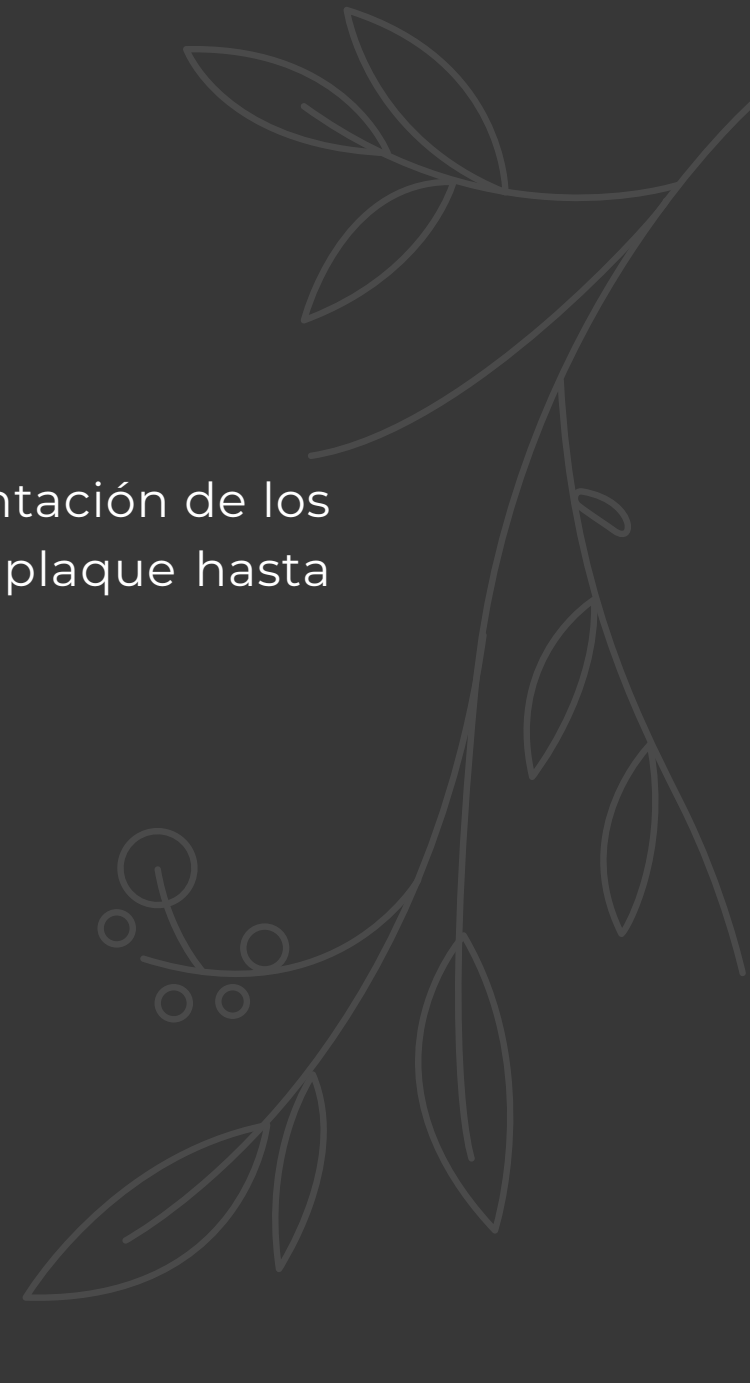
TIRAMISÚ

FLAN

La receta de la familia con almendras tostadas.

PRECIO: \$1,190 MXN

Precio por persona | No incluye bebidas ni 18% de servicio | La presentación de los platillos puede variar según el número de personas | Incluye loza y plaque hasta 180 pax.





MENÚ DE GRUPOS III

ENTRADA *(A elegir)*

CARPACCIO DE CARNE DEL CARNICERO

CARPACCIO DE SALMÓN

ENSALADA A LA PARMESANA

Con crotones, aderazada con nuestra salsa casera alioli.

SEGUNDO TIEMPO *(A elegir)*

CANNELLONI DE ESPINACAS

Rellenos de espinacas y queso Ricotta, horneado en salsas de bechamel y tomate. Terminado con queso Grana Padano.

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO

La salsa de mariscos por excelencia de la Riviera Romagnola. Preparada con base de camarones enteros en su jugo, mejillones, almejas, calamares y seppia del Mar Adriático. Perfumado al vino blanco y terminado con un toque de perejil fresco.

FILETE DE RES “PEPE VERDE”

Filete de Res “Prime”, flameado al brandy en crema de pimienta verde de Madagascar. Servido con guarnición de mini vegetales, espárragos, tomate uva y papa horneada.

POSTRE *(A elegir)*

TIRAMISÚ

FLAN

La receta de la familia con almendras tostadas.

PRECIO: \$1,480 MXN

Precio por persona | No incluye bebidas ni 18% de servicio | La presentación de los platillos puede variar según el número de personas | Incluye loza y plaque hasta 180 pax.





MENÚ DE GRUPOS IV

ENTRADA *(A elegir)*

ENSALADA VALENTINA

Deliciosa mezcla de lechugas, queso de cabra, champiñones y balsámico hecho en casa. Servida en una canasta de queso grana padano.

ENSALADA DE BÚFALA Y PROSCIUTTO CRUDO

SEGUNDO TIEMPO *(A elegir)*

LOS SOMBREROS VERDES

“Famosos desde 1988”, rellenos de queso Ricotta, con un toque de mantequilla y salvia fresca.

LASAGNA BOLOGNESE

La tradicional preparación al “estilo Romagnolo”.

TAGLIATA

FILETE DE SALMÓN

Con Pomodorissima sobre una cama de espinacas y alcaparras salteadas.

POSTRE *(A elegir)*

FLAN

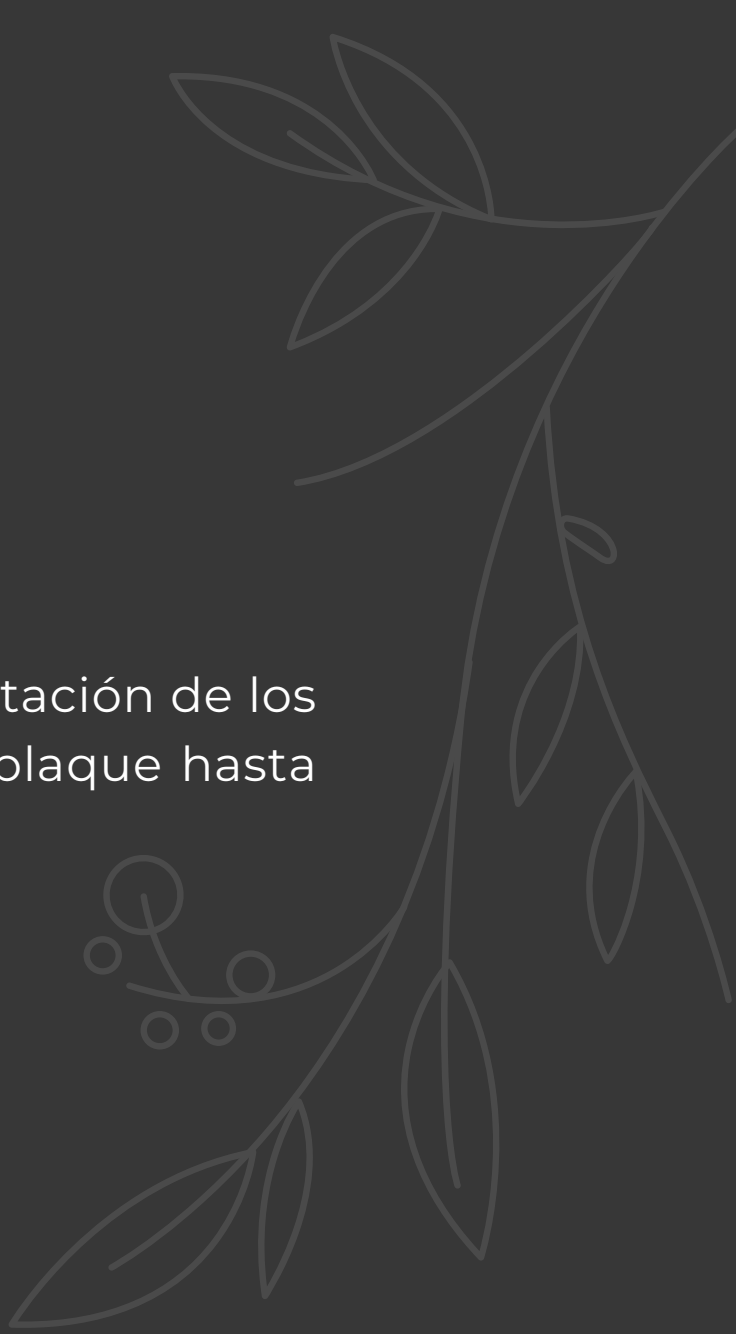
La receta de la familia con almendras tostadas.

PANNACOTTA

Acompañada de una salsa de frutos rojos.

PRECIO: \$1,890 MXN

Precio por persona | No incluye bebidas ni 18% de servicio | La presentación de los platillos puede variar según el número de personas | Incluye loza y plaque hasta 180 pax.





MENÚ CANAPÉS

MINI TOSTADA PESCATORE

Salmón ahumado con cremoso de aguacate, queso de cabra, lechugas mixtas con un toque de cebolla, zanahoria y pepino acompañado con nuestra salsa de cítricos.

MINI TOSTADA MEDITERRÁNEA

Atún fresco con cremoso de aguacate, queso de cabra, lechugas mixtas con un toque de cebolla, zanahoria y pepino acompañado con nuestra salsa de cítricos.

MINI TOSTADA DE CAMARÓN

Con cremoso de aguacate, queso de cabra, lechugas mixtas con un toque de cebolla, zanahoria y pepino acompañado con nuestra salsa de cítricos.

MINI TOSTADA DE SALSICCIA

Salchicha italiana acompañada de cebolla morada con un toque de nuestro aceite balsámico y salsa de tamarindo.

MINI TOSTADA DE PROSCIUTTO

BRUSCHETTA DI MARE

Camarón acompañado de pimienta rojo con un toque de apio, pimienta y aceite de olivo.

BRUSCHETTA CAPRESSE

BRUSCHETTA DE PULPO

PIZZETTA MARGHERITA

PIZZETTA PROSCIUTTO

PIZZETTA DE PEPERONI

PIZZETTA DE CAMARÓN

BIÑÉ MIÑÓN

De crema pastelera, chocolate y avellana.

PRECIO: \$590 MXN | 2 HRS.

La hora extra tiene un costo de \$300

Precio por persona | No incluye bebidas ni 18% de servicio | La presentación de los platillos puede variar según el número de personas | Incluye loza y plaque hasta 180 pax.





IL NESPOLI

Romagna Sangiovese
Superiore Riserva

2017

TITOLAZIONE ALCOLICA

14,5% vol

MATURATO

100% Barrique

177 cm. s.l.m.



La uva ha maturato in uve di Sangiovese, ottenute dai nostri vignaioli nelle viti del Podere, è stata vinificata con metodi tradizionali e ha affinato in barriques francesi per 18 mesi.
Il vino è stato imbottigliato alla temperatura di 16°C.

IMBOTTIGLIATO DAL PRODUTTORE ALL'ORIGINE

Poderi dal
Nespoli
1929



BARRA LIBRE PLATA

Incluye refrescos, jugos y cócteles

CERVEZA

TEQUILA

Herradura Blanco y José Cuervo Tradicional Reposado.

MEZCAL

Ojo de Tigre Joven Espadín Tobalá.

RON

Bacardi Blanco y Appleton Estate Signature.

WHISKEY

Jack Daniel's y Johnnie Walker Red Label.

GINEBRA

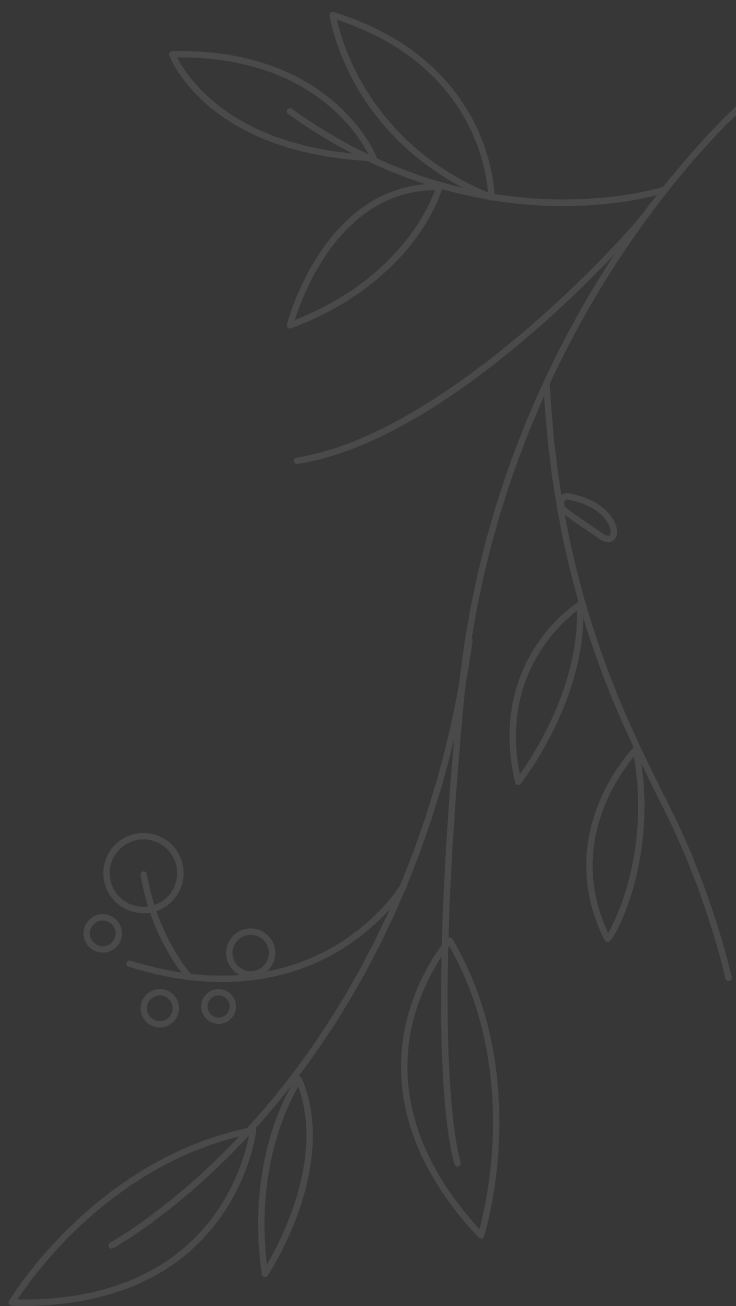
Bombay Sapphire y Tanqueray.

VODKA

Stoli y Absolut.

PRECIO: \$1,290 MXN
POR 2 HORAS.

La hora extra tiene un costo de \$590 pesos por persona.
Precio por persona | No incluye servicio | IVA incluido.





BARRA LIBRE ORO

Incluye refrescos, jugos y cócteles

CERVEZA

TEQUILA

Herradura Blanco, Maestro Dobel Diamante y Herradura Ultra Añejo.

MEZCAL

Montelobos Espadín Joven y Las Garrafas de Oaxaca Tobalá Joven.

RON

Bacardi Blanco, Appleton Estate Signature y Havana Club 7 años.

WHISKEY

Jack Daniel's, Johnnie Walker Black Label y Buchanan's 12 años.

GINEBRA

Bulldog y Hendricks.

VODKA

Ketel One, Grey Goose y Tito's Handmade.

VINO:

Tinto, blanco y espumoso de la casa.

PRECIO: \$1,540 MXN

POR 2 HORAS.

La hora extra tiene un costo de \$720 pesos por persona.

Precio por persona | No incluye servicio | IVA incluido.





BARRA LIBRE SIN ALCOHOL

Por 2 horas.

COCKTAILS SIN ALCOHOL

LIMONADAS

NARANJADAS

AGUA NATURAL

AGUA MINERAL

REFRESCOS

PRECIO: \$490 MXN

La hora extra tiene un costo de \$220 pesos por persona.

Precio por persona | No incluye servicio | IVA incluido.





* POLÍTICAS GENERALES

Cenacolo agradece su preferencia e interés para la realización de su evento, asegurando el mayor cuidado en cada detalle y la más alta calidad en nuestros servicios.

MENÚ DE GRUPOS:

Disponible a partir de 17 personas.

TARIFAS:

Todos los precios incluyen IVA. No incluyen el 18% de servicio. Las tarifas están sujetas a cambio sin previo aviso. El tiempo de servicio es de hasta 4 horas, dependiendo del tipo de evento.

CONFIRMACIÓN:

Para considerar el evento como confirmado y la fecha reservada, será indispensable:

- La firma de la cotización correspondiente.
- Un depósito inicial equivalente al 50% del total del evento.

SERVICIO:

Se aplicará un 18% de servicio. Este concepto no se incluye en la facturación; en caso de requerirlo facturado.



GARANTÍA DE PAGO:

Para asegurar el evento, se requiere un anticipo del 50% del total. El monto restante deberá estar liquidado al 100% con al menos 78 horas de anticipación a la fecha del evento.

FORMAS DE PAGO:

Los pagos deberán realizarse mediante transferencia bancaria o depósito en efectivo directamente en el restaurante. Es indispensable que el pago se vea reflejado en la cuenta de Cenacolo previo al evento.

FACTURACIÓN:

En caso de requerir factura, le solicitamos considerar lo siguiente:

- El tiempo de entrega de facturas es de 3 a 5 días hábiles a partir de su solicitud.
- El servicio y la comisión no se incluyen en la facturación.
- En caso de requerir factura por el servicio, deberá realizarse un depósito o transferencia por el monto total del mismo, al cual se añadirá el 16% de IVA correspondiente.
- La propina no es administrada ni declarada por la empresa; se entrega directamente al personal de servicio y cocina.

En caso de requerir factura por el servicio, se deberá hacer un depósito o transferencia por el total del mismo y se agregará el 16% de IVA correspondiente. (La propina no se declara por parte de la empresa, se entrega directamente a meseros y cocina).

GARANTÍA:

En caso de no tener el 100% de asistencia acordada, se deberá cubrir el 90% del número de menús solicitados.

POLÍTICA DE REEMBOLSO:

Si la cancelación se hace 30 días antes del evento, 80% de reembolso.

Si la cancelación se hace 20 días antes del evento, el 50% de reembolso.

Si la cancelación se hace 15 días antes del evento, NO HAY REEMBOLSO.





CENACOLO
IL RISTORANTE ITALIANO

CELEBRA A TU MANERA

CENACOLO.COM.MX

rp@cenacolo.com.mx

+ 52 1 (998) 214 2356

cenacolo.official | cenacolocancun